



# I desserts "fuoricentro"

(produzione propria)

## **A.C.E** – 8.00

Frolla sablè agli agrumi, mousse di carota, gelèe e cremosi agli agrumi con carote in 3 consistenze 1,3,7,8

## **Sballo** – 9.00

Bisquit al cacao, bavarese al Baileys, cremoso e crumble di anacardi pralinati 1,3,6,7,8,12

## **Mango e Salvia** – 9.00

Cheesecake al mango, profumo di salvia croccante di frolla 8  
(base vegetale senza glutine, senza lattosio e senza uova)

## **Piña Colada in un dolce** – 9.00

Panna cotta montata al cocco, tartare d'Ananas e lamelle di cocco disidratato  
Servito con Rum DON-PAPA 1,3,7,12

## **Tiramisù di "fuoricentro"** – 7.00

Non serve descriverlo.... Basta mangiarlo 1,3,6,7



Arrivederci  
al  
Fuoricentro



Seguici su

   
@fuoricentro\_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



[www.circolodicapolagovarese.it](http://www.circolodicapolagovarese.it)

Seguici su

